

【UN GRAIN】10周年祭、第二弾～第四弾の詳細発表！

歴代メンバーとともに贈る、心を込めた祝祭。

株式会社ヨックモック（代表取締役社長：藤縄武士、本社：東京都千代田区）が運営するミニアルディーズ（ひとつまみサイズのお菓子）専門店「UN GRAIN（アン グラン）」は、今年の11月19日に10周年を迎えます。「一粒の種、つながる創造」をテーマに、7月から11月にかけて展開している記念企画。第一弾では、かつてUN GRAINに在籍していたパティシエたちとのコラボパフェを実施しました。今回は、その想いを引き継ぎ、第二弾から第四弾までの詳細をご紹介します。UN GRAINの歩みを支え、共に時を重ねてきたシェフたちの再集結、新たな場での出店、そして懐かしの商品の復刻まで。お菓子を通じてつながる今しか味わえない企画を、どうぞお楽しみください。



10周年プロジェクトの概要

■第一弾 ～UN GRAIN卒業パティシエとのコラボパフェ～ ※終了※

■第二弾 ～ufu.フェスイベントへの出店～

10周年を記念し、UN GRAIN並びにUN GRAIN出身のシェフらが集結。計5ブランドをひとまとめにした「レジェンドブース」を構えます。これまでの歩みを共に支えてきたパティシエたちが再集結し、それぞれの個性が光るミニアルディーズが登場します。

■第三弾 ～歴代ミニアルディーズの復活～

Instagramストーリーズでのアンケート投票により決定した、歴代の人気ミニアルディーズが、期間限定・数量限定で復刻する特別企画。歴代シェフのそれぞれの個性と、UN GRAINらしい繊細な味わいが特徴の4品を販売します。

■第四弾 ～歴代シェフとのコラボパフェ～

UN GRAINの初代シェフであり、現在は九品仏のパティスリー「INFINI」を手がける金井 史章氏と、二代目シェフであり、現在福井県の「昆布屋孫兵衛」を営む昆布 智成氏とともに、現在の三代目シェフ岡澤がそれぞれとコラボレーションし、生み出した特別なパフェをご提供します。

《第二弾》 初の出店となる、ufu.フェスイベントへの参加



UN GRAINは、スイーツフェス『ufu.フェス』に初出店いたします。10周年を記念し、UN GRAINレジェンドブースを構え、当ブランド出身で現在は人気パティスリーのシェフとして活躍する4名とコラボし、オリジナル商品販売。ミニャルディーズの先駆者であるUN GRAINと、これまでの10年をつないできたパティシエが再集結し、この日のためだけに考案したレシピで、それぞれのブランドの個性を活かした特別なミニャルディーズをお届けします。1日限りの夢のコラボレーションを、ぜひ会場でお楽しみください。

■ イベント概要

開催日 : 10月19日(日)

場所 : 立教大学 池袋キャンパス

販売商品 : イートインコラボミニャルディーズ5品セット
テイクアウトコラボ焼菓子6品セット
※全てセット販売のみ

<https://www.ufu-sweets.jp/cafe/ufufes2025/>

■ 販売商品

イートイン コラボミニャルディーズ
ケーキ5個セット



テイクアウト コラボミニャルディーズ
焼菓子6個セット



■ コラボするUN GRAIN出身シェフ (ブランド名)

金井史章 (INFINI) / 昆布智成 (昆布屋孫兵衛) / 青木繁 (As) / 大澤智弥 (Galet Galet)



INFINI
Fumiya Kanai

UN GRAIN
MAISON DE MIGNARDISES
FONDÉE EN 2015



昆布屋孫兵衛

As
Assiette Dessert
Parfait

UN
GRAIN

GALET
Galet

《第三弾》Instagramストーリーズのアンケート投票によって決定。 歴代ミニアルディーズの復刻

UN GRAINではこれまで、数多くのシェフやパティシエの手によって、さまざまなクリエイションを生み出してきました。多くのお客様に愛されながらも終売となった商品を、この祝祭にあわせて期間限定で復刻いたします。当時お楽しみいただいた方には懐かしさと親しみを、初めて出会う方には新たな発見を感じていただけるよう、歴代シェフそれぞれの個性と、UN GRAINらしい繊細な味わいが特徴の4品を厳選しました。現シェフ岡澤が手がける現在のミニアルディーズと一緒に味わっていただくことで、UN GRAINの10年の歩みや味の変化もお楽しみいただけます。

展開期間：10月20日(月)～11月19日(水)

復活商品：(写真左から) バナーヌ、カジノ、
シュクセ アンヴェルセ、タルト アグリューム
※商品の詳細はInstagram等で順次お知らせします。



■復刻商品詳細

タルト アグリューム



高知県の旬な柑橘を使用したタルト

(金井シェフ考案)

バナーヌ



キャラメリゼしたバナナとチョコレートのシブースト

(金井シェフ考案)

シュクセ アンヴェルセ



ナッツの香りが香ばしい伝統菓子「シュクセ」のアングラン風

(昆布シェフ考案)

カジノ



キルシュがアクセントのフランス伝統菓子

(昆布シェフ考案)

《第四弾》 歴代シェフの集結！
創造でつながる、贅沢な共演「コラボパフェ」

UN GRAIN会員に好評の、繊細なミニアルディーズの技を活かしたデザートをもっと手軽により多くの方に楽しんでいただきたいという思いから、お手持ちパフェ「パルファン パルフェ」が誕生しました。ミニアルディーズと同様に、手間ひまかけて仕上げた幾層にも重なるパーツが織りなす、奥深い味わいが特徴です。今回は10周年をさらに盛り上げるため、初代シェフに続き二代目シェフも登場し、現在の三代目シェフ岡澤との初コラボレーションが実現。この期間だけの、贅沢なひとときをぜひご期待ください。



※（写真左）2015年 UN GRAIN初代シェフ金井史章氏、（中央）2025年 UN GRAIN三代目シェフ岡澤高志氏、（右）2019年 UN GRAIN二代目シェフ昆布智成氏

商品名	パルファンパルフェ INFINI × UN GRAIN	パルファンパルフェ 昆布屋孫兵衛 × UN GRAIN
展開期間	11月7日(金)～9日(日)、16日(日) ※8.9.16日はシェフが接客予定	11月14日(金)～16日(日) ※15.16日はシェフが接客予定
価格	3,000円(税込)	3,000円(税込)
商品テーマ	香りの調和	種からの開花

ABOUT UN GRAIN

UN GRAIN
MAISON DE MIGNARDISES
FONDÉE EN 2015

UN GRAIN || アン グラン

「UN GRAIN」とは、フランス語で【一粒の種】を意味します。一粒の種から大切に育てられた食材を使い、作り手の想いととも丁寧に仕上げられた一粒のお菓子は、やがてお客さまの中で新たな気持ちの種へと生まれ変わります。それぞれのお客さまに楽しく幸せなひと時を提案させていただきながら、ゆっくりと大切に「UN GRAIN」という一粒の種を育てていきたいという願いを込めて名付けました。キッチン併設型のパティスリーで、イートインスペースでは季節に合わせたイベントなども行っています。



岡澤 高志（おかざわ たかし） || シェフ パティシエ

- 2016 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 卒業
- 2016 パティスリーパリのセヴエイク入社 8年間勤務
在職中は生菓子の責任者を2年、焼菓子の責任者を1年歴任
フランス菓子の基礎を学ぶ
- 2023 渡仏
ベルサイユ Au chant Du Coqにて研鑽を積む
- 2024 アングランに入店
11月には内海杯の味覚部門にて賞を受賞するなど、
コンクールでも活躍の場を広げている
- 2025 シェフパティシエに就任



ミニマルディーズとは ||

フランス語で「上品さ、可憐さ」という意味を持つ、ひとつまみサイズのお菓子のこと。一般的にフレンチでコース料理の締めくくりとして食後の飲み物とともに提供される小菓子のことを指しますがUN GRAINでは食後に限らず、家族や友人など大切な人たちと過ごすひとときにおもてなしの心を表してくれる、小さくシックなお菓子を総称して呼んでいます。



UN GRAIN

東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階
表参道駅B1出口より徒歩15分
TEL/FAX 03-5778-6161
営業時間 11:00~18:00 水曜定休
※10月19日(日)は臨時休業、11月19日(水)は休まず営業いたします。

www.ungrain.tokyo

Instagram : ungrain_tokyo

本件に関するお問い合わせ・取材ご依頼先
株式会社ヨックモック UN GRAIN広報担当 松本・庄司
TEL 080-6524-6369 MAIL kouhou_ym@yokumoku.co.jp